

## UN CAFÉ ET L'ADDITION

## Le domaine de Bournissac aux Paluds de Noves



La bouillabaisse de Bournissac, un must servi le vendredi. / P.P.

Les papes savaient vivre et leur cour aussi, en témoigne cette demeure construite pour un prélat de haut rang du temps de la présence des pontifes en Avignon. Désormais, c'est un pape d'un autre genre qui séjourne à Bournissac. Christian Peyre officie ici depuis des années. Il y cultive un style mêlant l'âme aubergiste et la cuisine bourgeoise. Ces prochains jours, vous déjeunerez sous le figuier chargé de fruits avec le gargouillis de la fontaine qui distille sa fraîcheur. C'est Éric qui est en charge du service. Il connaît sa clientèle sur le bout des doigts, jusqu'à l'apéritif préféré de certains... C'est ça une grande maison. Pour dynamiser sa carte, Peyre a thématiqué ses déjeuners: le mercredi c'est table italienne, le vendredi c'est bouillabaisse et le dimanche, place au homard. Vendredi, c'était poisson. Pour l'accompagner, un vin blanc du Mas Neuf cuvée les Conviviales 2012 (roussanne-viognier). Un

vin aux arômes de pêche et de poire qui, curieusement, s'associe très bien à la soupe de poissons et à la bouillabaisse. Un choix qui diffère des blancs traditionnellement minéraux et iodés, un pari osé et terriblement efficace de fraîcheur. Les assiettes assument leur caractère aillé. Il y a de la mâche, de la matière, les chairs sont parfaitement cuites et ne se délitent jamais. Les pommes de terre fondent en bouche et les arômes enivrent. Dans le droit fil stylistique du repas, le dessert, un clafoutis aux cerises, est escorté d'un sorbet cerises-Campari. Pour jouer, Peyre sert une quenelle de sorbet menthe, une gifle de chlorophylle. Faut-il y aller? Si vous en doutez encore, relisez ces lignes. Le rapport qualité-prix est exemplaire.

Pierre PSALTIS

→ Montée d'Eyragues, 13550 Paluds-de-Noves; résas au 04 90 90 25 25. Menu midi, 33 € (vin, café, eau minérale compris). Formules 47, 72 et 87 €. Carte 95 €. Pain: 13/20 - café: 12/20.

**MARSEILLE** ● Le Bistro du Cours en hausse. Il est en forme Frédéric Charlet et sa cuisine s'en ressent! Depuis 2 ans, son resto, très bien tenu en salle, gagne en maturité. Des assiettes se font plus intenses (ragoût de fèves-petits pois artichauts aux olives



noires tocanes-tempura de cosses de fèves et speck), les saveurs sont ramassées (penne rigate aux légumes confits et moules-émulsion de chorizo), les desserts ont enfin pris de la carrure (choco-noisettes). Les prix sont restés sages (19 € à midi) et les formules n'ont rien de terrifiant (29 € et carte 45 €). Et bien sûr, le monde accourt de toute part... Comme quoi, faites bon et raisonnable, crise ou pas, vous vous en tirerez toujours.

→ 13, cours Julien, 6<sup>e</sup> arr.; résas au 04 86 97 59 11.

**LE THOLONET** ● Mathias Dandine arrive à Aix! Le chef varois Mathias Dandine, 41 ans, quitte son village natal de Bormes-les-Mimosas à l'invitation d'un groupe de promoteurs-construc-teurs aixois (SNC Campagne Saint-Estève), à l'origine



du projet hôtelier Les Lodges Sainte-Victoire sur la commune du Tholonet. Cet hôtel de grand standing sera implanté dans un parc de 5 hectares, il compte 36 chambres dont 12 suites, un centre de fitness avec spa et quatre villas avec piscine privée. Élève de Guy Gedda et de Jacques Chibois, de Stéphane Raimbault et Laurent Tarridec, Dandine est un habitué du guide Michelin qui lui a toujours éclairé d'une étoile son parcours, de l'hôtel Les Roches, au Lavandou, à l'Escoundudo de Bormes-les-Mimosas. Le style Dandine, c'est une "cuisine simple et directe, avec des jus courts, peu d'épices et surtout en harmonie avec le lieu: le terroir, les produits du pays d'Aix, l'esprit mer-collines, l'accent sur la truffe et une grande place accordée aux légumes" dixit le chef. Ouverture le 1<sup>er</sup> juillet.

→ Hôtel les Lodges Sainte-Victoire, route de Cézanne, 13100 Le Tholonet; ☎ 06 11 57 74 04. Carte esprit brasserie chic au déjeuner (40-50 €) et carte gastronomique le soir (60-70 €).

**WEB** ● www.psaltis.eu Toute l'actu gourmande de la région, des critiques de resto et des recettes sur le blog...

## Irlande: loin des celtitudes



Cette île accueillante nous raconte de rudes et belles histoires

En ce mois de juin, les rivières roulent leur flot à travers la tourbe dans cette Irlande de roches et de genêts. À quelques dizaines de kilomètres, des fjords du Connemara au Burren âpre en passant par les petits villages verts, on change de paysage.

/ PHOTOS P.H.L.

Cong! Le nom claque comme le poing de John Wayne sur la mâchoire d'un de ses adversaires au pub dans la bagarre homérique de "L'homme tranquille"! Comme le battement de son cœur lorsqu'il découvre Maureen O'Hara, la plus rousse des Irlandaises dans ce film mythique aux deux Oscars. Dans ce petit village au nom qui sonne comme le gong, dans le comté de Mayo, je suis au cœur de la légende de l'Irlande.

Quatre jours pour endosser tous les incroyables personnages de cette île, quatre jours pour se fondre dans les rudes et beaux paysages.

Avec Philippe Bagau, notre guide français dingue de cette terre où il s'est installé, nous voilà devant Kylemore. Je deviens Mitchell Henry, l'ancien maître des lieux qui construisit ce château devenu plus tard abbaye pour l'amour de sa Margaret, après un coup de cœur pour ce site magique au bord d'un lac légendaire, dans le Connemara. Je ressens son chagrin lors de la

mort brutale de son épouse et je rentre avec respect dans le mausolée qu'il fit bâtir pour son corps embaumé.

Je rêve un instant dans les flamboyants jardins romantiques uniques en Irlande sur ce cœur brisé et je reprends la route. Mais un peloton de cyclistes nous dépasse sur les routes entre lande et tourbe. C'est le tour du Connemara avec Bernard Hinault en invité vedette.

Ah tenter l'échappée sur ces terres mythiques pour être le premier à la table du Portfinn Lodge, au-dessus du fjord du Killary! Me voilà dans la peau d'un amoureux de pêche qui vient satisfaire sa passion dans les lacs et les rivières avant de déguster à cette table conviviale merlu ail et sauce et vin blanc, le homard ail beurre et brandy et l'attendrissant bœuf d'Angus.

Loindrissant la captieuse cuisine anglaise, les repas sont ici un bonheur permanent, gastronomique ou à la bonne franquette.

Je repars dans mon voyage littéraire et imaginaire. Je pense à Joyce, l'auteur d'"Ulysse" dont

les fervents arpentent Dublin en reproduisant les faits et gestes du héros du livre lors d'un circuit, achetant des savonnettes au citron pour le plaisir de les toucher dans leur poche et de sentir leur odeur.

Je m'imagine un instant dans le costume bien coupé de John F. Kennedy face à la foule de Dunganstown, le village de ses ancêtres irlandais, en juin 1963. Une exposition célèbre ce retour présidentiel à Dublin à partir du 21 juin.

Je ressens l'émotion de tous ces Irlandais devenus Américains dont les aïeux ont quitté leur terre pour échapper à la famine à partir du 19<sup>e</sup> siècle.

Invitation est d'ailleurs faite cette année aux 70 millions de descendants d'Irlandais de venir faire la fête sur leur île de cœur à l'occasion du Gathering Ireland 2013.

Je suis les larmes d'émotion et les sourires autour des pintes et des mains tendues dans tous les pubs où chante le pays.

Philippe LARUE

plarue@laprovence-presse.fr

## DU SUR-MESURE

Vous pouvez rejoindre l'Irlande avec des vols direct sur Aer Lingus depuis Marseille-Provence. Des aller-retour à environ 150 euros sont proposés en juin.

www.aerlingus.com

Le climat est doux et ce début d'été est idéal pour découvrir l'Irlande.

Cette année, une multitude de manifestations sont proposées en Irlande.

Renseignez-vous sur

www.ireland.com

L'agence Allain Tours, fondée par deux Français Corine Ledanois et Bernard Eucher-Lahon, propose des circuits sur-mesure par exemple un tour "Là-bas au Connemara" (Ah Sardou!) avec logement sur l'habitation réservée et location de voiture 8 jours-7 nuits à partir de 467 euros hors transport aérien avec assistance en français.

www.vacancesenirlande.fr

ou 0820 20 20 30

## Tony Kirby, le poète des terres lunaires du Burren

Tout voyage est un croisement. Un croisement entre vos souvenirs, votre imaginaire et ce que vous découvrez. Alors, sur les terres lunaires du Burren, au nord-ouest du comté de Clare, sur ce plateau karstique, j'évoque avec Tony Kirby, notre guide, le Ventoux et son paysage âpre et le plateau de la Gabelle au-dessus de la Nesque, dans le Vaucluse. Ce naturaliste poète qui invoque les grands auteurs pour chanter ce bout d'Irlande hors du temps découvre avec curiosité Pétrarque et son ascension du Mont Ventoux. Nous troquons nos promenades littéraires avec cet ancien fonctionnaire du secteur social à Dublin qui a tout quitté pour guider les touristes sur ce paysage de rochers calcaires unique en Irlande. Il invoque tour à tour dans un texte qu'il déclame les "Roi du lundi", "Roi du mardi", "Roi du mercredi" pour chanter toutes les richesses de ce lieu faussement âpre où poussent côte à côte des fleurs arctiques, méditerranéennes et alpines, de l'orchidée à la gentiane bleue. "Ce paysage semble naturel mais il a été façonné par l'homme, raconte-t-il. L'Irlande, nous l'avons faite avec nos cultures et nos bêtes. Les éleveurs envoyaient leurs vaches ici à partir de novembre pour brouter l'herbe qui donne un goût particulier à la viande et le fumier fertilisait le sol. Aujourd'hui, cette pression de l'activité agricole est moins forte et le noisetier se développe trop, empêchant les fleurs de pousser. Le gouvernement subventionne les fermiers pour que cela continue."



Tony Kirby a tout quitté pour être guide

## Pédaler entre les murs de pierre des îles d'Aran

Il est toujours étonnant de voir comment des territoires où l'homme s'est battu contre la nature deviennent des lieux de vilégéatures. Les îles d'Aran, face à Doolin et sa majestueuse falaise de Moher sont de celles-là. On les parcourt aujourd'hui à bicyclette ou en carriole sur les petites routes entre les murs de pierre qui s'allongent sans fin sans imaginer ce qu'ont vécu les premiers habitants.

Helena et Corine, nos guides, nous parlent de ces éleveurs d'antan qui en avaient assez de se faire racketter par d'autres clans autour de la baie de Galway et ont embarqué leur bétail sur les flots de l'Atlantique pour aborder ces terres hostiles où rien ne poussait sur le calcaire.

Durant des dizaines d'années, ils ont charrié dans des hottes à dos d'homme ou sur des ânes les algues et le guano depuis les plages et le pied des falaises pour créer de l'humus dans des petits enclos protégés justement par ces murs de pierre. Vue du petit avion qui les dessert depuis Connemara Airport, Inis Mór, la plus grande de ces îles avec ses 14 km de long sur 3 km de large, Inis Meáin (île moyenne), celle du milieu, et

Inis Oírr (île Est, la plus petite, forment un superbe puzzle devenu vert. Avec les murs qui composent des milliers de pièces.

On y fabrique encore les fameux pulls que portaient les pêcheurs et on y déguste

un ragoût d'exception avec une Guinness tirée en trois fois au Ti Joe Watty's, un restaurant aussi chaleureux que le Cassidy's Pub, en face dans le Burren, avec son étonnant hamburger viande et fromage de chèvre.



Les îles d'Aran avec leurs falaises qui plongent dans la mer et leur incroyable puzzle de petits enclos où les hommes ont créé de l'humus en transportant dans le passé des algues